

Caso

A Conchita le quedan todavía cien canelones por preparar. Son las diez de la mañana y la jornada no ha hecho más que empezar. Conchita es una mujer de mediana edad y de baja estatura, que ejerce de cocinera en un restaurante de una zona turística del país. El Calamarcito, así se llama el local, se llena a reventar de clientes todos los veranos. Durante ese tiempo, el trabajo habitual del restaurante se transforma en un frenético “no parar” en el que no se respeta ni el horario, ni el turno de trabajo de nadie. Sin ir más lejos, Conchita terminó su jornada laboral ayer a las dos de la madrugada y hoy empezó a las siete de la mañana porque el jefe se ha comprometido con un gran grupo de turistas para celebrar una fiesta con una comida.

El gerente del Calamarcito intenta repartir el exceso de trabajo veraniego contratando personal temporal pero, aún y así, no lo consiguen. Este año han contratado a tres estudiantes de hotelería para ayudar en la cocina: María, Luis y Jorge. Los tres jóvenes estaban encantados con el trabajo, pero a los pocos días de empezar su labor sucedieron dos accidentes que afectaron a su salud y que complicaron todas las tareas programadas.

- María se cortó la mano con un cristal mientras apretaba una bolsa repleta de basura que quería cerrar y estuvo varios días lesionada.
- Luis resbaló por el agua que había en el suelo cerca del fregadero, cuando, con ayuda de Jorge, estaba trasladando un gran recipiente hasta las estufas. Como consecuencia, Luis sufrió una torcedura en el pie que le mantuvo durante un tiempo alejado del Calamarcito.

Conchita, que es una trabajadora de mucha experiencia como cocinera, está cansada de decirle al gerente que para trabajar mejor y evitar problemas de salud hay que explicar bien a todo el personal cuáles son los medios materiales disponibles y cómo se deben hacer las cosas para trabajar con seguridad, por qué allí todo tiene que aprenderse y solucionarse “sobre la marcha”, y así pasa lo que pasa. Además, no se tiene en cuenta que la disposición del mobiliario impida las malas posturas de trabajo. Por ejemplo, Conchita se pasa horas y horas manipulando alimentos sobre una mesa que para ella es muy alta e incómoda y la posición del horno, colocado a muy poca distancia del suelo, obliga a todo el personal a mantener la espalda doblada o a ponerse en cuclillas cuando lo usa. Dadas las circunstancias, Conchita llega a la conclusión de que es urgente buscar soluciones y decide proponer diferentes medidas de seguridad.

